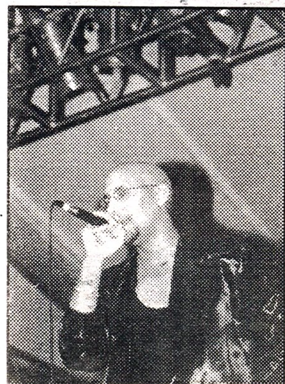
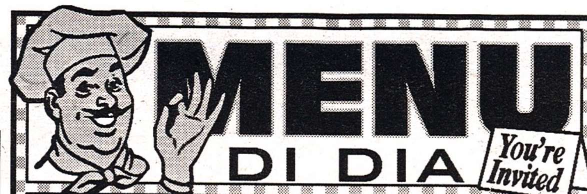
Nando , Ofo y Zukuz





Pa medio di e pagina di Farandula Klip Klap,. Zukuz den nomber di tur e integrantenan cu a forma parti di Zukuz den e temporada di carnaval tamanda palabranan di agradecimento na cada un persona cu a haci posibel e exito di Zukuz den temporada di Carnaval. Nan kier a gradici Staan Aruba N.V., Gomez Enterprises, Radio Holland Aruba N.V. Gess N.V. Aruba Carpet Center. Pep;sy Cola, Glossco Duty Free Diairy mart, Romar Trading, Jugos del Valle, Budweiser, Sr.Oslin y Juan Zievinger. Esta un orguyo di por a conta cu sponsernan manera boso. Tambe den nan alineacion di danki ta aparece Top Cat Sound Reinforcement, Sr. Henry Oliviera bo capacidad, experticio y calidad a haci Zukuz grandi den Carnaval. Na e grupo Olympus di Ronchi de Cuba, Touch of Brasil di Otmar Oduber, Grupo Jugos del Valle di Muguel Nucette. E confianza cu boso a duna Zukuz a refleha den cada premio cu boso grupo a haya. Na tur e medionan di comuncacion boso comentarionan positivo ta un vitamina pa Zukuz. Na Sr.Jossy lacle y famia pa e anochinan di ensayo. Na Anauvic Transport Eward Pillin Krozendijk & Crew. Zukus lo no por lubida boso diponibildiad, masha danki. Na Carmichael Bikker cu tabata un placer di por aconta cu bo na cualkier momento. Un danki special ta bao na Lorenzo Tromp, Juan di Dios, Carlos Franken, Randy Mariah, Mariano Trompo y sr. Lake di Brandweer. Y pa finaliza Zukuz kier a gradici e pueblo Arubiano cu a sa di acepta , aplaudi y carga e banda completo e temporada cu ta tras di lomba. Otro aña cu poder di Dios, Zukuz lo tey un biaha mas y nan ta spera di conta cu e mesun apoyo di semper. Asina e list di danki ta finaluza cual nos a ricibie den siman...





Menu di dia
The Special Restaurant
Bubali Commercial Center
Tel: 871212 Fax: 871212
Bacalao of Frequedel cu pan bati of funchi

Esy Restaurant
Specializa den Cuminda Criollo na Seroe Blanco #42
* Pisca Hasa
* Bacalauw
* Kabrito Stoba
* Soppi Galiña

Tel: 830862

E RECETA
Di siman



COCONUT SWEET POTATO CASSERDE

1 bleki Sweet potatoes corta chiquito
1 appel pela corta na slice
1/2 Cup Maple Siroop
2 tlp. di manteca of margarine smelt
1/2 cup Baker's Angel Flake Coconut

Pone e batata dushi den un baki di horna. Tapa cu e slicenan di appel. Mix e siroop cu e manteca basha riba e appel, sprei e coco ariba tapa e baki.

Pone horna na 350 grado pa 30 min despues kita e tapa laga horna mas pa 20 min te ora e appel ta moli y e coco ta un tiki bruin.

Cortesia pa Compra Cu productonan Kraft





E Espacio aki por ta di Bo NEGOSHI
YAMA
TEL: 827800
FAX: 827044